

ЗАЛИШКОВІ ПИВНІ ДРІЖДЖІ - ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ

Р.Л. Якобчук
Доц. В.Л. Яровий

Пивоваріння в Україні нині досягло значного рівня розвитку і великих обсягів виробництва. Але й досі існує проблема утилізації вторинних сировинних ресурсів пивоварного виробництва, зокрема і пивних дріжджів, яких в процесі пивоваріння утворюється велика кількість.

Використання залишкових пивних дріжджів має великі перспективи в харчовій, фармацевтичній та мікробіологічній промисловостях, тому що вони складаються з легкозасвоюваних білків, вуглеводів, жирів і багаті на вітаміни, особливо комплексу В. Склад пивних дріжджів за сухими речовинами такий, %: білок (загальний азот $\times 6,25$) – 51–58, жир – 2–3, вуглеводи – 9–11,5, зола – 8,1–9,1, безазотні речовини – 30–25, калорійність дріжджів – 4,56–4,84 ккал/г. Крім того, в пивних дріжджах містяться вітамін Е, провітамін D, такі важливі компоненти, як лецитин, холін, глутатіон, а також п'ять із шести основних амінокислот - аргінін, гістидин, лізин, триптофан і тирозин. Це дає можливість використовувати їх як сировину для виробництва лікарських і біопрепаратів, харчових добавок та як корм для худоби.

У сирому вигляді зберігаються пивні дріжджі недовго, тому для подальшого використання їх висушують. Самі пивні дріжджі як об'єкт сушіння є колоїдним капілярно-пористим продуктом мікробіологічного синтезу. В процесі їх висушування складно забезпечити збереження в них таких важливих компонентів, як білки та вітаміни. Найоптимальнішими процесами сушіння дріжджів є розпилювальний і сублімаційний. Оскільки методи і способи сушіння пивних дріжджів мало вивчені, вони потребують подальших досліджень.